

Solutions des exercices - LA CRÊPE BRETONNE

I Quelques exercices audio

1. (Ré)écoutez le fragment et dites laquelle des trois affirmations suivantes est correcte? Entourez la réponse correcte (a, b ou c).

1. c 2. a 3. b 4. c 5. b

2. Ci-dessous vous trouvez quelques phrases du dialogue au restaurant. Mettez les phrases dans l'ordre correct afin d'obtenir une conversation logique. Mettez entre parenthèses les chiffres de 1 à 6.

(4) (6) (2) (1) (3) (5)

3. Reconstruisez la recette de la crêpe bretonne. Mettez les activités dans l'ordre correct. Ajoutez entre parenthèses les chiffres de 1 à 6.

(3) (5) (2) (6) (1) (4)

II Enrichissez votre français

1. Reliez le mot de la colonne de gauche à la définition correcte.

1. f . 2. c. 3. e. 4. a. 5. g. 6. b. 7. h. 8. d.

2. Mettez dans l'ordre correct les différentes étapes d'un repas au restaurant.

1. L'apéritif
2. L'entrée ou le hors-d'oeuvre
3. Le plat de résistance
4. Le fromage ou le dessert
5. Le digestif

III Naviguez sur Internet et répondez aux questions

1. *Allez sur le site (www.gastronomie.philagora.org/bretagne/). Vous y trouvez toutes sortes de recettes de crêpes classiques pour tout un repas, de crêpes sucrées pour desserts et goûters et de crêpes salées. Choisissez une recette de crêpes: notez les ingrédients et expliquez le mode d'emploi.*

Les crêpes de pommes de terre aux brocolis

Pâte à crêpes:

- 250 grammes de farine -
  4 oeufs -
  1 cuillère à soupe d'huile -
  1/4 litre de lait, sel eau.

Battre le tout avec un batteur électrique. Laissez reposer la pâte 20 minutes. Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude et légèrement huilée

Ingrédients:

- 2 têtes de brocolis
  100 grammes de lardons fumés
  2 pommes de terre
  1 oignon haché
  30 grammes de beurre
  2 oeufs entiers + 2 blancs d'oeufs
  1 cuillère à soupe de farine
  2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
  1 cuillère à soupe de crème liquide
  Huile d'olive
  1 tomate coupée en petits dès
  Fines herbes: Persil - Estragon - Ciboulette
  Sel et Poivre

Confectionnez 6 belles crêpes avec votre poêle crêpière légèrement beurrée ou huilée à chaque crêpe. Laissez-les refroidir.

Cuire le brocoli dans l'eau salée.
Cuire les pommes de terre en papillote avec du gros sel 35 min dans un four à 180℃ puis les éplucher et les écraser ou bien les faire cuire à la vapeur.

- Ébouillantez les lardons.
Faites revenir légèrement les oignons avec un peu de beurre ou d'huile.

Pour la garniture:
Montez les blancs en neige et incorporez-les aux pommes de terre écrasées, avec les oignons, les brocolis écrasés, les lardons, la farine, les œufs entiers et la crème.
Bien assaisonner le tout avec sel et poivre.

-Puis cuire cette "farce" dans un peu de beurre fondu avec un filet d'huile et de vinaigre balsamique en fin de cuisson.

2. Allez sur le site (www.tourismebretagne.com/fr/preparez/restaurants/creperie/). Une "Crêperie Ambassadrice", qu'est-ce que c'est? Qu'est-ce que vous pouvez gagner si vous trouvez une Crêperie Ambassadrice? Donnez les coordonnées de deux "Crêperies Ambassadrices" à l'étranger.

- Une "Crêperie Ambassadrice" est une crêperie en France ou à l'étranger qui respecte le caractère authentique breton, tant au niveau de la fabrication des crêpes, que de l'atmosphère "bretonne".

- Si vous passez les coordonnées d'une crêperie qui correspond à la définition de "Crêperie Ambassadrice", vous recevrez un repas pour deux personnes dans cet établissement ou dans la crêperie de votre choix.

- Crêpe de France
Mme Luci Haddad, rua Afonso Braz à Sao Paulo
crepe@crepedefrance.com.br

Crêperie A la galette
Edeline Prunier – Christophe Eyeoly, Szondi utca 11 à Budapest
alagalette@yahoo.fr

3. Allez sur le site (www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/dossier/0501crepes/tradition.shtml) et donnez des informations sur la fête de la Chandeleur (Qu'est-ce qu'on fête à la Chandeleur? D'où vient le nom? Quand est née la tradition de manger des crêpes à la Chandeleur et pourquoi? …).

- La Chandeleur célèbre originellement la présentation de l'enfant Jésus Christ au Temple, précisément 40 jours après sa naissance. C'est en mémoire de cet événement, qu'à partir de 492 on organisait une procession annuelle, au cours de laquelle étaient allumés des cierges bénis.

- Le nom de la Chandeleur vient du latin *festa candelarum*, fête des chandelles.

- C'est lors de l'une de ces processions qu'est né le partage des crêpes le 2 février. Le pape Gélase 1er distribuait des crêpes (de crispus, ondulé en latin) aux pèlerins venus jusqu'à Rome pour fêter la Chandeleur. Il voulait les encourager et les récompenser; une tradition est née.